



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Ceviche de cabillaud, 10.00
mousse de céleri rave vanillée, gel de pomme verte, pickles d'oignons rouges.

Raviole ouverte de canard et shitake, 10.00
crumble noisette et jus au porto.

PLATS

Poisson du moment, 16.00
bisque de langoustine, risotto de pépinettes
à la fondue de poireaux et carottes.

Quasi de veau poêlé, 17.00
sauce aux cèpes, millefeuille de pomme de terre
croustillant, champignons farcis et purée
d'oignons caramélisés

DESSERTS

Poire pochée, 9.00
mousse caramel beurre salé, biscuit diamant au chocolat.

Tarte au potimarron et agrumes, 8.00
ganache chocolat blanc, sorbet mandarine.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit19.00

chutney d'abricots, focaccia au romarin.

Tartare de daurade15.00

à la mangue et citron vert, chantilly au wasabi.

Charcuterie, fromage (pour 2)24.00

jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.

PLATS

Cassoulet aux fèves23.00

confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.

Médailon de lotte22.00

sauce tomatée citron confit et origan. risotto de pépinettes à la fondue de poireaux et carottes.

Assiette végétarienne15.00

assortiment d'accompagnements et légumes du moment.

Magret23.00

½ Magret18.00

sauce framboise et poivre de Sichuan, millefeuille de pomme de terre croustillant, champignons farcis et purée d'oignons caramélisés

DESSERTS

Poire pochée,9.00

mousse caramel beurre salé, biscuit diamant au chocolat.

Tarte au potimarron et agrumes,8.00

ganache chocolat blanc, sorbet mandarine.